

Vorfreude ist die schönste Freude

Getrüffeltes Schaumsüppchen von Steinpilzen mit Kichererbsenbällchen	6,90
Bulliges Vitello mit zarten Scheiben vom Weiderind, würziger Thunfisch-Kapern-Sauce und Salatbouquet	10,50
Carpaccio von eingelegter Roter Bete mit Buttermilchdressing, buntem Salat, Walnüssen und Grana Padano (auf Wunsch auch Vegan)	9,50
Hirtenkäse im Kartoffelmantel mit Honig, Blattsalaten und fruchtigem Mango Chutney	9,50

Genussbrett

Unsere Empfehlung vorweg

Genießen Sie eine Kostprobe von jeder unserer Vorspeisen. Einzeln angerichtet in kleinen Schälchen und serviert auf einem Bambusbrett	9,80
---	------

Genussbrett für zwei

Doppelter Genuss für 2 Personen zum Teilen	18,50
--	-------

Sitzenbleiber Menü

3 Gänge Menü mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert nach Wahl	36,00
---	-------



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung
gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

Saisonale Hauptgerichte

Lammfilet mit Chipotlesauce,
Kräutersaitling, Marktgemüse
und Provence-Kartoffeln 23,90

Paradiesvogel

Knusprige Entenbrust mit Tannenhonig-Glasur,
fernöstlicher Mandelsauce
und Basmati-Gemüsetürmchen 22,90

Vom Hamburger Fischmarkt

Heilbuttfilet im Krabbenchipsmantel
mit Marktgemüse, Limettensauce
und Kichererbsenpüree 22,90

Reicher Ritter

Vollkornbrot mit Hummusfüllung
im Pakoramantel an rotem Linsendip
und Marktgemüse (vegan) 12,90

Pasta Singapur

mit Kokosmilch, Thai Curry, Zitronengras,
buntem Gemüse und Erdnusscrunch (vegan) 11,50

- mit Riesengarnelen vom Grill 18,90

- mit gegrillten Hähnchenfilets 14,90



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung
gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

Klassenzimmer Verwöhn-Menü

Genussreiches Nachsitzen in 5 Gängen

Einschulung

Bulliges Vitello vom Weiderind mit würziger
Thunfisch-Kapernsauce und Salatbouquet

Grundschule

Getrüffeltes Schaumsüppchen von Steinpilzen mit
altem Sherry und Falafel

Mittelstufe

Heilbuttfilet im Krabbenchipsmantel mit Limettensauce
und Kichererbsenpüree

Hauptfach

Lammfilet mit Chipotlesauce,
Kräutersaitling, Marktgemüse
und Provence-Kartoffeln

Schulabschluss

Pfannenfrischer Kaiserschmarrn nach steirischer Art mit
Rumrosinen, Zimtpflaumen und Bourbon-Vanilleeis

pro Person 37,50

Als Weinmenü (vier begleitende Weine je 0,125 l)

pro Person 56,00



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung
gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

Klassiker mit Bratkartoffeln

Original Wiener Schnitzel Deluxe

vom zarten Kalbsrücken mit knusprigem Mantel aus frisch geriebenem Paniermehl, Zitrone und buntem Salat

19,50

Dazu ein Spiegelei

1,50

Gefülltes Cordon Bleu

vom Kalbsrücken mit Käse, Schinken, Zitrone und buntem Salat

22,50

Wahlweise servieren wir Schnitzel und Cordon Bleu mit Preiselbeeren oder Remoulade

Klassenzimmer Schmaus

Roastbeef, Sauerfleisch, Wiener Schnitzel, Spiegelei, Salatgarnitur, Remoulade und Gewürzgurke

19,50

Oma Annes Sauerfleisch

mit Remoulade, Gewürzgurke und Salatgarnitur

12,90

Roastbeef kalt

mit Remoulade, Gewürzgurke und Salatgarnitur

18,90

Sie können zu Ihren Bratkartoffelgerichten auch gerne frisches Marktgemüse als Austausch zum Salat bestellen

1,50



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

Salate

Vorspeisensalat	4,90
Großer Salat	10,50
+ Hähnchenbrust	13,90
+ kross panierte Hähnchenbrust	14,90
+ Hirtenkäse im Kartoffelmantel und Mango Chutney	14,90
+ Riesengarnelen vom Grill	18,90

Wahlweise mit Sauerrahmdressing oder fruchtiger Passionsfrucht-Vinaigrette.

Für unsere kleinen Mitschüler

Erdkunde

Pommes mit Ketchup oder Majo 3,90

Klassenkasper

Schnitzel mit Pommes und Ketchup 7,50

Überflieger

Frisch panierte Hähnchennuggets
mit Pommes und Ketchup 7,50

Lehrers Liebling

Kleiner Pfannkuchen mit Zimtzucker
und Apfelmus 4,90

Hinterher bekommen die Kleinen eine Kugel Vanilleeis mit Streuseln.



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

Süßer Schulabschluss

Auflauf von belgischer Schokolade
mit Kirschen und Bourbon-Vanilleeis 8,90

Unsere Empfehlung

Pfannenfrischer Kaiserschmarrn
mit Rumrosinen, Zimtpflaumen
und Bourbon-Vanilleeis 8,90

Chefkoch Björn hat seinen Küchenmeistertitel in der österreichischen Steiermark erlangt und von dort das perfekte Rezept für diese luftige und sündhaft leckere Mehlspeise mitgebracht.

Kleines Gedicht
die Dessertkomposition des Tages,
vorgetragen von unserem Serviceteam 4,90

Heiße Zimtpflaumen
mit Walnusseis und Schlagsahne 6,90

Anja-Cino
mit geeistem Latte Macchiato, Bourbon-Vanilleeis,
Schlagsahne und Karamellsauce 6,50

Schoko-Cino
mit kräftigem Kakao, Bourbon-Vanilleeis,
Schlagsahne und Schokosauce 6,50

Tropenbecher
mit Mangosorbet, Südfrüchten,
Bananen-Nektar und Kiwisirup (vegan) 6,50



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

Heissgetränke

Tasse Kaffee / Kaffee koffeinfrei	2,20
Kännchen Kaffee / Kaffee koffeinfrei	3,50
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,50
Espresso Macchiato	2,40
Cappuccino	3,20
Café Crema	3,20
Latte Macchiato	4,20
Milchkaffee	4,20
Glas Tee verschiedene Sorten	2,20
Heiße Schokolade dunkel oder weiss	3,50

Der Kaffee-Experte Massimo Amato aus Reinfeld beliefert uns laufend frisch mit schonend gerösteten Bohnen für unsere Spezialitäten.

Wasser und Softgetränke

Bismarck Gourmet feinperlig oder still 0,25 l	2,10
Große Flasche 0,75 l	6,30
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi 0,33 l	3,20
Schweppes: Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water 0,2 l	2,60
Säfte und Fruchtspezialitäten Orange, Kirsche, Banane, Rhabarber, Maracuja, Apfel, Johannisbeere, KiBa Beide Größen auch als Schorle	
Klein 0,2 l	2,50
Groß 0,4 l	4,50



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

Aperitif- und Cocktailkarte

Unsere Prosecco Cocktail Kreationen
gerne auch als alkoholfreie Variante 4,50

Feueralarm (Maracuja, Granatapfel, Limette)

Klassenbester (Rhabarber, Björns Holunderblütensirup)

Schluckimpfung (Erdbeere, Orange)

Streber Spezial (Portwein, Amaretto, Cranberry)

Lillet mit Himbeeren und Wild Berry 6,90

Aperol Spritz, Hugo oder Campari Orange 6,90

Sherry oder Martini verschiedene Sorten 5,50

Martini Cocktail mit Olive und Zitrone auf Eis (Gin oder Wodka) 6,00

Unsere Ginsorten und Botanical Cocktails

Hendrick's aus Schottland
mit Gurke und Tonic 8,90

Tonka aus Deutschland
mit Limette und Tonic 8,90

Bombay Sapphire aus England
mit Zimtstange, Orange und Tonic 8,90

Sie dürfen wählen zwischen Tonic Water von Schweppes und Thomas Henry.

Wir bieten weitere Ginsorten im Wechsel an, ausgesucht von unserem
Ginliebhaber Norman.



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung
gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

Bier

Krombacher Pils vom Fass oder Alsterwasser	
Klein 0,3 l	3,20
Groß 0,5l	4,90
Ratsherren Rotbier vom Fass	
rubinrot und malzig mit milder Hopfigkeit	
Klein 0,3 l	3,50
Groß 0,5 l	5,10
Ratsherren Zwickel vom Fass	
süffig, trüb mit milder Frische	
Klein 0,3 l	3,50
Groß 0,5 l	5,10
Krombacher Weizen / Weizen alkoholfrei 0,5 l	4,50
Krombacher Alkoholfrei 0,33 l	3,20

Softgetränke enthalten teilweise Süßstoff, Koffein und Chinin.

Digestif und Spirituosen

Aquavit, Helbing Kümmel 2 cl	2,50
Jägermeister, Ouzo, Tequila 2 cl	2,50
Fernet Branca, Fernet Menta, Ramazotti, Averna 4 cl	3,50
Baileys, Sambuca 4 cl	3,50
Grappa, Obstbrände, Cointreau 2 cl	4,90
Grand Marnier und alte Whiskeysorten 4 cl	6,50
Rum, Whiskey, Cognac, Wodka 4 cl	4,50



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

Weissweine

Hauswein der Saison

Glas 0,2 l | 4,90 | Karaffe 0,5 l | 12,00 | Flasche 0,75 l | 18,00

Grauburgunder Schneider/Pfaffmann Pfalz

Nektarine, Pfirsich, leichter Schmelz

Glas 0,2 l | 6,90 | Karaffe 0,5 l | 17,00 | Flasche 0,75 l | 25,00

Bacchus Feinherb Meitzler Rheinhessen

Stachelbeere, Mango, Lychee

Glas 0,2 l | 6,90 | Karaffe 0,5 l | 17,00 | Flasche 0,75 l | 25,00

Merlot Rosé Trocken Meitzler Rheinhessen

Cassis, Sauerkirschen, grasige Würze

Glas 0,2 l | 6,90 | Karaffe 0,5 l | 17,00 | Flasche 0,75 l | 25,00

Weitere Weine finden Sie in unserer aktuellen Weinkarte.

Rotweine

Hauswein der Saison

Glas 0,2 l | 4,90 | Karaffe 0,5 l | 12,00 | Flasche 0,75 l | 18,00

Trollinger halbtrocken Escher Württemberg

Erdbeere und Himbeere

Glas 0,2 l | 6,90 | Karaffe 0,5 l | 17,00 | Flasche 0,75 l | 25,00

Cabernet Shiraz Cape Bridge Südafrika

Schokolade, kräftige Würze, Schattenmorellen

Glas 0,2 l | 7,50 | Karaffe 0,5 l | 18,00 | Flasche 0,75 l | 28,00

Malbec Gerd Stepp Argentinien

Waldbeeren, zarte Mineralität, kräftige Würze

Glas 0,2 l | 7,50 | Karaffe 0,5 l | 18,00 | Flasche 0,75 l | 28,00



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.